## PACKS PER VERMUTEJAR

#PIM-PAM 3,30€ *patates xips+olives farcides d'anxova*
#FORMENTERA 5€ *olives gaspatxes+pà+all-i-oli*
#VIC 6€ *patates patates xips+olives farcides+mini fuets*
#VILASSAR 18,,50€ *patates xips+olives farcides+escopinyes*
#4 FANTÁSTICOS 25,50€ *patates xips+olives farcides+escopinyes+4 seitons*

## APERITIUS, CONSERVES I CURATS

OLIVES *farcides d' anxova* 2,20€ *gaspatxes* 3,30€ *negres de kalamata* 3,30€
GILDA *(banderilla d' olives verdes, piparra i anxova)* 2€
*les nostres* AMETLLES *de mallorca torrades i especiades* 3,50€
*mini* FUETS *"la selva"* 3,50€
MUSCLOS 8/12 *de les ries gallegues en escabetx "espinaler"* 12€
ESCOPINYES 35/45 *al natural "espinaler"* 16,50€
SEITONS *en vinagre "ortiz"* 2,20€/UNITAT
*filet d'* ANXOVA *de l' escla "el xillu"* 2,20€/UNITAT *sobre minitorrada amb mantega i pebre vermell de "la vera"* 3€/UNITAT
*filet de* SARDINA FUMADA 3,30€
ESPATLLA DE PERNIL IBÈRIC *de glà* 22€
DEGUSTACIÓ DE FORMATGES *de menorca* 13€
*daus de* FORMATGE CURAT *artesà "s'arangí" d.o.p. maó-menorca curat en oli d' oliva* 9€

## PER A COMPARTIR I TAPEJAR

NO-BRAVAS *patatons hasselback amb all-i-oli i mojo rojo* 6€
NACHOS AMB FORMATGE *maó-menorca+cheddar+jalapeños* 7€ +CHILE CON CARNE +5€
CROQUETA del dia 2,20€/UNITAT
TORRADA KM. 0 *de figat, sobrassada i formatge semi de maó* 6€
TORRADA KM. 0 V 2 *de ceba caramelizada, cuixot i formatge blau cala blau* 6€
HUMMUS *de cigrons i olives de kalamata+pà de pita* 6,50€
PASTANAGA *rostida amb* IOGURT *especiat amb llavors i avellanes torrades* 8€
TARTAR *de carn-i-xulla* 7€
PASTÍS DE CAP-ROIG *(escórpora) amb all-i-oli gratinat* 9,50€
MAR I MUNTANYA *de pollastre i sípia* 11,60€
ESCABETX *fred de tonyina* 13,70€
BACALLÀ FUMAT *a la bilbaína* 16,50€
CANELÓ ROSSINI XL *d' ànec trufat i foie amb beixamel de trompetes de la mort* 9,80€
PARMIGIANA *d' albergínia* 13€
GALTES *de porc amb salsa de cervesa sense gluten* 15€

PÀ 1,50€/UNITAT PÀ AMB TOMÀQUET 3€/UNITAT ALL-I-OLI 1,50€

## LA REPOSTERIA

CHEESECAKE *de brossat (brull) i formatge blau "cala blau"* 7€
CHILI BROWNIE *amb cacauets* 7€
LIME PIE *amb base de coco i anacards* 7€
CREMA CATALANA *amb maduixes marinades* 8€

CAT NO DUBTEU A CONSULTAR-NOS DUBTES AL RESPECTE D' AL·LÈRGIES ALIMENTÀRIES

## PACKS DE APERITIVO

#PIM-PAM 3,30€ *patatas chips+aceitunas rellenas de anchoa*
#FORMENTERA 5€ *aceitunas gazpachas+pan+alioli*
#VIC 6€ *patatas chips+aceitunas rellenas+mini fuets*
#VILASSAR 18,50€ *patatas chips+aceitunas rellenas+berberechos*
#4 FANTÁSTICOS 25,50€ *patatas chips+aceitunas rellenas+berberechos+4 boquerones*

## APERITIVOS, CONSERVAS Y CURADOS

ACEITUNAS *rellenas de anchoa* 2,20€ *gazpachas* 3,30€ *de kalamata* 3,30€
GILDA *(banderilla de aceitunas, piparra y anchoa)* 2€
*nuestras* ALMENDRAS *de mallorca tostadas y especiadas* 3,50€
*mini* FUETS *"la selva"* 3,50€
MEJILLONES 8/12 *de las rías en escabeche "espinaler"* 12€
BERBERECHOS 35/45 *al natural "espinaler"* 16,50€
BOQUERONES *en vinagre "ortiz"* 2,20€/UNIDAD
*filete de* ANCHOA *de l' escla "el xillu"* 2,20€/UNIDAD *sobre minitostada con mantequilla y pimentón de "la vera"* 3€/UNIDAD
*filete de* SARDINA AHUMADA 3,30€
PALETILLA IBÉRICA *de bellota* 22€
DEGUSTACIÓN DE QUESOS *de menorca* 13€
*dados de* QUESO SECO *artesano "s'arangí" d.o.p. maó-menorca curado en aceite de oliva* 9€

## PARA COMPARTIR Y TAPEAR

NO-BRAVAS *patatitas hasselback con all-i-oli y mojo rojo* 6€
NACHOS CON QUESO *maó-menorca+cheddar+jalapeños* 7€ +CHILE CON CARNE +5€
CROQUETA *del día* 2,20 €/UNIDAD
TOSTA KM. 0 *de figat (mermelada de higo), sobrasada y queso semi de mahón* 6€
TOSTA KM. 0 V. 2 *de cebolla caramelizada, cuixot y queso azul cala blau* 6€
HUMMUS *de garbanzos y aceitunas de kalamata+pan de pita* 6,50€
ZANAHORIA *asada con* YOGUR *especiado con semillas y avallellanas tostadas* 8€
TARTAR *de carnixúa (longaniza local)* 7€
PASTEL DE CABRACHO *con gratén de alioli* 9,50€
MAR Y MONTAÑA *de pollo y sepia* 11,60€
ESCABECHE *frío de atún* 13,70€
BACALAO AHUMADO *a la bilbaína* 16,50€
CANELÓN ROSSINI XL *de pato trufado y foie con bechamel de trompetas* 9,80€
PARMIGIANA *de berenjena* 13€
CARRILLERAS *de cerdo con salsa de cerveza sin gluten* 15€

PAN *de cristal* 1,50€/UNIDAD PAN *de cristal* CON TOMATE 3€/UNIDAD ALIOLI 1,50€

## LA REPOSTERÍA

CHEESECAKE *de brossat (requesón) y queso azul "cala blau"* 7€
CHILI BROWNIE *con cacahuetes* 7€
LIME PIE *con base de coco i anacardos* 7€
CREMA CATALANA *con fresas marinadas* 8€

ES ANTE CUALQUIER DUDA SOBRE ALERGIAS ALIMENTARIAS NO DUDES EN CONSULTARNOS

## SNACK COMBOS

#PIM-PAM 3,30€ *crisps+stuffed olives*
#FORMENTERA 5€ *crushed olives+plain bread+all-i-oli (garlic mayo)*
#VIC 6€ *crisps+stuffed olives+mini fuets (small catalan saucissons)*
#VILASSAR 18,50€ *crisps+olives+cockles in brine*
#4 FANTÁSTICOS 25,50€ *crisps+olives+cockles in brine+4 white anchovies*

## APPETIZERS, CANNED SEAFOOD, COLD MEAT, CHEESE

OLIVES *stuffed with anchovie* 2,20€ *spicey&crushed* 3,30€ *blacks, from kalamata* 3,30€
GILDA *(olives, green pepper and anchovie brochette )* 2€
*our roasted and sipicy mallorcan* ALMONDS 3,50€
*mini* FUETS *(small catalan saucissons) "la selva"* 3,50€
MUSSELS *8/12 from galicia in pickled asauce "espinaler"* 12€
COCKLES *35/45 in brine "espinaler"* 16,50€
WHITE ANCHOVIES *"ortiz"* 2,20€/UNIT
*cured* ANCHOVIE *fillet from l' escla "el xillu"* 2,20€/UNIT *in a toast with butter and smoky paprika from "la vera"* 3€/UNIT
SMOKED SARDINE *fillet* 3,30€
IBERIAN HAM *acorn feeded* 22€
*menorcan* CHEESE TASTING 13€
*craft d.o.p. maó-menorca* CURED CHEESE *"s'arangí" cubes cured in olive oil* 9€

## TAPAS TO SHARE

NO-BRAVAS *hasselback baby potatoes with all-i-oli (garlic mayo) and mojo (canarian spicy hot sauce)* 6€
CHEESY NACHOS *menorcan+cheddar+jalapeños* 7€ +CHILE CON CARNE +5€
CROQUETTE *taste of the day* 2,20€/UNIT
TOAST KM. 0 *fig marmalade, sobrassada and menorcan cheese* 6€
TOAST KM. 0 V2 *caramelized onion, menorcan black pudding and menorcan blue cheese* 6€
*chickpea and black olive* HUMMUS *with pita bread* 7€
*roasted* CARROT *with spicey* IOGURT*, seeds and toasted hazelnuts* 8€
*menorcan cold meat* TARTAR 7€
RED SCORPIONFISH CAKE *with grilled all-i-oli (garlic mayo)* 9,50€
CHIKEN AND CUTTLEFISH *catalan style stew* 11,60€
*cold pickled* RED TUNA 13,70€
SMOKED CODFISH *with garlic and paprika oil* 16,50€
*duck and foie gras* CANELLONE ROSSINI XL *grilled with wild mushrooms bechamel* 9,80€
*aubergine* PARMIGIANA 13€
PORK CHEEKS *with gluten-free beer sauce* 15€

PLAIN BREAD 1,50€/UNIT TOMATO BREAD 3€/UNIT ALL-I-OLI *garlic mayo* 1,50€

## SWEETS

*brossat (menorcan ricotta) and "cala blau" blue cheese* CHEESECAKE 7€
CHILI BROWNIE, *with peanuts* 7€
LIME PIE *with coconut and cashews* 7€
CREME BRULÉE *with marinated strawbaerries* 8€

ENG ASK THE STAFF ABOUT FOOD ALLERGEN

## PAQUETS D' APÉRITIF

#PIM-PAM *xips+olives farcies de pâte d' anchoie* 3,30€
#FORMENTERA *olives casées+pain+aïoli* 5€
#VIC *xips+olives farcies de pâte d' anchoie+mini fuets (petits saucissons catalans)* 6€
#VILASSAR *xips+olives farcies de pâte d' anchoie+coques* 18,50€
#4 FANTÁSTICOS *xips+olives farcies de pâte d' anchoie+coques+4 anchois frais au vinagre* 25,50€

## APÉRITIFS, CHARCUTERIE, FROMAGES, CONSERVES

OLIVES *farcies de pâte d' anchoie* 2,20€ *cassées* 3,30€ *noires de kalamata* 3,30€
GILDA *(olives, piment vert, anchoie en brochette)* 2€
*notres* AMANDES *de mallorca grillées et épicées* 3,50€
*mini* FUETS *(petits saucissons catalans)"la selva"* 3,50€
MOULES *marinées 8/12 "espinaler"* 12€
COQUES 35/45 *au naturel "espinaler"* 16,50€
ANCHOIE *frais au vinagre "ortiz"* 2,20€/UNITÉ
*fillet d'* ANCHOIE *de l' escala à la sel "el xillu"* 2,20€/UNITÉ *sur peteite tartine au beurre et piment fumé de "la vera"* 3€/UNITÉ
*fillet de* SARDINE FUMÉE 3,30€
*épaule de* JAMBON IBÉRIQUE *nourri aux glandes* 22€
*dégustation de* FROMAGES *de l' île* 13€
*dés de* FROMAGE DUR *d.o.p maó-menorca "s' arangí" affiné à l' huile d' olive* 9€

## TAPAS À PARTAGER

NO-BRAVAS *petites pommes de terre au four avec alïoli et mojo rojo (sauce canarienne picant)* 6€
NACHOS AU FROMAGE *de l' île+cheddar+jalapeños* 7€ + CHILE CON CARNE +5€
CROQUETTE *du jour* 2,20€/UNITÉ
PAIN GRILLÉ KM. 0 *confiture de figues, sobrassada et formage de l' île* 6€
PAIN GRILLÉ KM. 0 V2 *oignon caramélisé, boudin noir et formage bleu de l' île* 6€
HUMMUS *de pois chiches et olives de kalamata, avec du pain pita* 6,50€
CAROTTE *rôti avec* YAOURT *aux épices, graines et noisettes grillées* 8€
TARATAR *de carn-i-xulla (saucisson de minorque)* 7€
TERRINE DE RASCASSE *au gratin d' aïoli* 9, 50€
*étouffé de* POULET ET SEICHE *à la catalanne* 11,60€
*escabèche froid du* THON 13,70€
MORUE FUMÉ *avec de l'huile de piment, ail et vinagre* 16,50€
CANNELLONE ROSSINI XL *de canard truffé et foie avec sauce béchamel aux cèpes* 9, 80€
PARMIGIANA *d' aubergine* 13€
JOUES DE PORC *à la bière gluten-free* 15€

PAIN 1,50€/UNITÉ PAIN TOMATE 3€/UNITÉ AÏOLI 1,50€

## DESSERTS

CHEESECAKE *de brossat (brousse) et fromage bleu* 7€
CHILI BROWNIE, *avec cacahuètes* 7€
LIME PIE *à base de noix de coco et noix de caju* 7€
CRÉME CATALANNE *avec de sfraises marineés* 8€

FR DEMANDEZ AU PERSONNEL À PROPOS DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

# COCTELERÍA Y COPAS-COCKTAILS AND DRINKS

## algunos clásicos-classics

AMERICANO 6€ vermut rojo+campari+soda red vermouth+campari+soda

APEROL SPRITZ 7,50€ aperol+cava+soda aperol+cava+soda

BELLINI 7€ cava+puré de melocotón cava+peach puree

BLACK RUSSIAN 7€ vodka+licor de café vodka+coffee liquor

BLOODY MARY 10€ vodka+zumo de tomate+perrins+zumo de limón+sal vegetal+pimienta+tabasco
vodka+tomato juice+worcestershire sauce+lemon juice+veg salt+pepper+tabasco

BRANDY ALEXANDER 8€ brandy+licor de cacao+nata brandy+cocoa liquor+cream

CAIPIRINHA 8€ cachaça+azúcar+lima exprimida cachaça+sugar+squeezed lime juice

DAIQUIRI 8€ ron blanco+azúcar+zumo de limón rum+sugar+lemon juice

DARK 'N' STORMY 10€ ron añejo+cerveza de gengibre+zumo de lima dark rum+ginger beer+lime juice

DIRTY MARTINI 8€ vodka, vermut seco y salmuera vodka, dry vermouth and brine

DRY MARTINI 8€ london dry gin+vermut seco london dry gin+dry vermouth

ESPRESSO MARTINI 9€ café+vodka+licor de café+azúcar coffee+vodka+coffee liquor+sugar

GIMLET 8€ london dry gin+jarabe de lima london dry gin+lime syrup

GIN FIZZ 8€ gin+azúcar+zumo de limón+soda gin+sugar+lemon juice+soda

IRISH COFFEE 10€ irish whiskey+café+azúcar+nata irish whiskey+coffee+sugar+cream

KAIPIROSKA 8€ vodka+azúcar+lima exprimida vodka+sugar+squeezed lime juice

KIR-ROYAL 6€ cava+crema de cassis cava+creme de cassis

LONG ISLAND ICED TEA 8.50€ gin+triple-sec+vodka+tequila+ron+cola gin+triple-sec+vodka+tequila+rum+cola

MANHATTAN 8.50€ bourbon+vermut rojo+angostura bourbon+red vermouth+angostura bitters

MARGARITA 8€ tequila+triple-sec+zumo de limón tequila+triple-sec+lemon juice

MIMOSA 7€ cava+zumo de naranja natural cava+orange fresh juice

MINT JULEP 8.50€ bourbon+azúcar+menta fresca bourbon+sugar+fresh mint leaves

MOJITO CUBANO 8€ ron blanco+menta fresca+zumo de limón+azúcar+soda+hielo roto
white rum+fresh mint leaves+lemon juice+sugar+crushed ice

MOJITO AÑEJO 9€ ron añejo+menta+zumo de limón+azúcar integral+soda+hielo roto
dark rum+fresh mint leaves+lemon juice+brown sugar+soda+crushed ice

MOSCOW MULE 10€ vodka+cerveza de gengibre+zumo de lima+ hielo roto vodka+ginger beer+lime juice+crushed ice

NEGRONI 7,50€ gin+vermut rojo+campari gin+red vermouth+campari

OLD FASHIONED 9€ rye whiskey+azúcar+angostura rye whiskey+sugar+angostura bitters

PIÑA COLADA 8€ ron+coco+piña rum+coconut+pineapple

PISCO SOUR 8€ pisco+zumo de limón+azúcar+clara de huevo pisco+lemon juice+sugar+egg white

ROB ROY 8.50€ scotch whisky+vermut rojo+angostura scotch blended whisky+red vermouth+angostura bitters

RUSTY NAIL 9€ scotch whisky+drambuie scotch whisky+drambuie

TEQUILA SUNRISE 8€ tequila+zumo de naranja+granadina tequila+orange juice+grenadine

WHISKEY SOUR 8.50€ bourbon+zumo de limón+azúcar+clara de huevo bourbon+lemon juice+sugar+egg white

WHITE RUSSIAN 8.50€ vodka+licor de cafe+nata vodka+coffee liqueur+cream

# COCTELERÍA Y COPAS COCKTAILS & DRINKS

## especiales del chèspir-chèspir specials

AFTER EIGHT 8€ crema de whisky+peppermint+chocolate whisky cream+peppermint+chocolate
GINMÔ 10€ gin innat+menta fresca+azúcar+zumo de naranja+fever tree+hielo roto
menorcan innat premium gin+mint leaves+sugar+orange juice+fever tree
MATCHA SOUR 8.50€ matcha+brandy+zumo de limón+azúcar+clara uht matcha+brandy+lemon juice+sugar+egg white
OKSANA 8€ cachaça+lima exprimida+puré de yuzu cachaça+squeezed lime+yuzu puree
PIM' S 8.50€ naranja+barandy de naranja+sirope de cchocoloate+ginger ale orange+orange brandy+cocoa syrup+ginger ale

## frutales y naturales-fresh and fruity

#A-RON 10€ ron+naranja+fresa+mango rum+orange+strawberries+mango
#B-MALIBÚ 10€ malibú+naranja+fresa+plátano malibu+orange+strawberries+banana
#C-VODKA 10€ vodka+naranja+frutos del bosque vodka+o range+fruits of the forest

## mocktails SIN ALCOHOL-ALCOHOL FREE

FREEZZER 6€ puré de fresas+zumo de limón+soda strawberries purée+lemon juice+soda
VIRGIN MOJITO 6.50€ menta+azúcar+zumo de manzana+soda mint leaves+sugar+apple juice+soda
SHIRLEY TEMPLE 7.50€ ginger ale+naranja+piña+granadina ginger ale+orange+pineapple+grenadine
VIRGIN COLADA 7€ piña+ puré de piña,+leche de coco pineapple,+pineapple puree and coconut milk
VIRGIN MATCHA SOUR 7€ té matcha+zumo de limón+azúcar+clara uht matcha tea+lemon+sugar+egg white
VIRGIN MARY 7.50€ zumo de tomate+perrins+zumo de limón+sal vegetal+pimienta+tabasco
tomato juice+worcestershire sauce+lemon juice+veg salt+white pepper+tabasco

## gin (mezclado mixed) (fever-tree/ginger ale/ginger beer +1€)

MONKEY 47 10€
BROCKMAN'S · GVINE FLORASION · HENDRICK'S · MARE · MARTIN MILLER'S · LONDON Nº1 9€
BOMBAY SAPPHIRE · BRECON · BULLDOG · INNAT · NORDÉS · PLYMOUTH · SEAGRAM'S 8€
BARBER'S · BEEFEATER · BELTRAN · TANQUERAY · XORIGUER 6.50€

## vodka (mezclado mixed) (fever-tree/ginger ale +1€)

BELVEDERE 9€ ABSOLUT · FINLANDIA · STOLICHNAYA 8€ SMIRNOFF 6.50€

## ron (mezclado mixed) (fever-tree/ginger ale +1€)

MATUSALEM GRAN RESERVA 15 · PAMPERO ANIVERSARIO 9€
BARCELÓ AÑEJO · BRUGAL AÑEJO · HAVANA 7 · SANTA TERESA AÑEJO 8€
BACARDÍ CARTA BLANCA · HAVANA 3 6.50€

## whisky & whiskey (mezclado mixed +1€) (fever-tree/ginger ale +2€)

MACALLAN DOUBLE CASK 10€
LAPHROIG 10 · THE GLENROTHES VINTAGE RESERVE 9€
CANADIAN CLUB · JAMESON · JACK DANIEL'S · JOHNNIE WALKER BLACK · MAKER'S MARK 7.50€
FAMOUS GROUSE · FOUR ROSES · J&B 6.50€

## brandy

CARLOS I · SUAU 15 8€ MASCARÓ · MAGNO 6.50€ 103 · SOBERANO 5.50€

## tequila & mezcal (chupito shot)

DON JULIO REPOSADO 8€ HERRADURA AÑEJO · MEZCAL DEL MAGUEY VIDA 6.50€
CLANDESTINA BLANCO O AÑEJO 5€ JOSE CUERVO SILVER · 3.50€

# CAFETERÍA

## cafés / coffee

espresso · cortado 1.50€ con leche/latte · americano 2€

carajillo · bombón · frappé 2.50€ capuccino · frappuccino 3€

yoga chai latte · dirty chai 2.50€ curcuma latte 3€ mochaccino 3.50€ iced matcha latte 4€

descafeinado decaf · con hielo on ice +0.10€ "leche" de avena oat "milk" +0.20€

## tés e infusiones / tea & herbal tea

ENGLISH BREAKFAST negro 2.50€ black

EARL GREY superior negro, con aceite de bergamota 3€ black with bergamot oil

GUNPOWDER especial verde 2.50€ green

PU-ERH original rojo 2.50€ red

MANZANILLA de maó eco 3€ camomille

ROOIBOS orgánico 2.50€ organic rooibos

ROOIBOS CON ALMENDRA amarga 2.50€ rooibos with bitter almond

POLEO MENTA 2.50€ mint tea

VERDE MAR rosa mosqueta, lemongrass, hierbaluisa, regaliz, limón, hierbabuena 3€

rosehip, lemon verbena, lemongrass, liquorize, lemon peel, spearmint

CHAI canela, clavo, cardamomo y jengibre 3€ cinnamon, ginger, clove and cardamom

VITAMINA C naranja, cáscara de limon,kiwi,zanahoria, piña, mango, hierba luisa, hibiscus 2.50€

orange, lemon peel, kiwi, carrot, pineapple, mango, liquorize, hibiscus

## fruta líquida / liquid fruit

SMOOTHIE naranja orange · MILKSHAKE leche milk / avena oat 5€

+ 2 frutas: fresas, mango, plátano, piña, o frutos del bosque

+ 2 fruit to chose:: strawberries, mango, banana, pineapple, or fruits of the forest